# Rieweskluüs (Westerwälder Kartoffelklöße)

| | | |
|---|---|---|
| 1 | kg | rohe Kartoffeln |
| 500 | g | gekochte Kartoffeln (am Vortag kochen) |
| 1 - 2 | | Eier |
| | | Kartoffelmehl (nach Bedarf) |
| | | Salz, Muskat |

Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken.
Die rohen Kartoffeln fein reiben, in ein sauberes Küchen- bzw. Mulltuch geben und kräftig auspressen.
Zu den rohen Kartoffeln geben.
Mit den Eiern, Salz und Muskat zu einem formbaren Teig verarbeiten.
Sollte dieser noch zu „nass“, bzw. zu flüssig sein, mit dem Kartoffelmehl je nach Bedarf eindicken.

Kleine Klöße formen (Ø ca. 3-4 cm).
In einem großen Topf Wasser mit etwa 1 ½ TL Salz zum Kochen bringen und die Klöße hineingeben. Aufkochen und ca. 2-3 Minuten kochen lassen, danach ca. 20 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.
Die Klöße sind gar, wenn sie oben schwimmen.

In der Zwischenzeit mageren geräucherten Speck auslassen und grob gehackte Zwiebeln darin glasig dünsten (Menge je nach Geschmack).

Die fertigen Klöße zu der Speck-Zwiebelmischung in die Pfanne geben und kurz mitbraten oder die Mischung über die Klöße geben.

Mit Apfelmus servieren.